



Tinto Reserva

Viña Olagosa



Silver Bacchus 2010
XI Concurso Internacional de Vinos



Elaboración anual
37.000 litros/ 50.000 botellas.



Localización de viñedos
Finca Viña Olagosa – San Asensio – Finca Tronconegro –
Cenicero – Rioja Alta



Varietades de uva
Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%



Proceso de elaboración
Vendimia manual en cajas.
Selección de uva de nuestras instalaciones mediante cintas
y los sistemas más innovadores de selección de uva.
Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6500
lts. de capacidad, donde también realizará la fermentación
maloláctica.
Crianza en barricas Bordolesas de 225 lts durante 24-28
meses combinando barrica nueva (225 lts.) de Roble Francés
y Roble del Este.
Crianza en botella durante al menos 18 meses previa salida
al mercado.



Grado de alcohol
13,1%



Temperatura de Servicio
16° C



Notas de cata
Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y
complejidad aromática.
Aroma tostado, notas con dátiles maduros y toques de tofee.
Boca sabroso con taninos pulidos.
Muy fresco y con toques complejos de la crianza.



Recomendaciones de maridaje
Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con
embutidos, menestras, y principalmente con carnes.